

«СОГЛАСОВАНО»

Начальник управления
образования администрации
г. Кемерово

 Н.Ю. Дашковская
«10» 11 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ «Школьное питание»
Ю.Панькова
«10» 11 2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О проведении конкурса «НАША ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ»

1. Общие положения

- 1.1. *Положение о конкурсе* «Наша школьная столовая» (далее Конкурс) определяет порядок и регламент проведения Конкурса, посвященного организации питания в общеобразовательных учреждениях города Кемерово.
- 1.2. *Основные принципы* организации конкурса:
- добровольность участия;
 - открытость и достоверность информации;
 - объективность оценки;
 - равные возможности участников конкурса.

2. Цель и задачи конкурса

- 2.1. Целью Конкурса является – совершенствование организации питания в образовательных учреждениях, пропаганда здорового образа жизни и культуры здорового питания.
- 2.2. Основные задачи конкурса:
- повышение привлекательности питания обучающихся в школьной столовой;
 - формирование у обучающихся навыков правильного питания и культуры приема пищи;
 - развитие творческого потенциала, повышение профессионального мастерства работников пищеблока;
 - привлечение внимания педагогических работников к проблемам питания обучающихся.

3. Участники и сроки проведения Конкурса.

- 3.1. В конкурсе могут принять участие ученики общеобразовательных учреждений г. Кемерово, обслуживаемых МАУ «Школьное питание». Конкурсные задания сгруппированы по возрастным группам учеников:

- для учащихся с 1го по 4ый класс;
- для учащихся с 5го по 8й класс;
- для учащихся с 9го по 11 класс.

3.2. Конкурс проводится на городском уровне, в три этапа.

- Первый этап –школьный, проводится в образовательном учреждении по возрастным группам с 20 ноября по 20 декабря 2017 г.
- Второй этап –территориальный, проводится в территориальном управлении образования среди победителей 1го этапа по возрастным группам с 20 декабря 2017г. по 20 января 2018 г
- Финал – городской, проводится на городском уровне среди победителей 2го этапа Конкурса с 20 января 2018 г. по 20 февраля 2018 г.

3.3. Конкурс проводится по следующим номинациям:

- « Лучшие названия блюд для школьного меню» - для учащихся с 1го по 4ый класс;
- « Лучшее школьное меню»- для учащихся с 5го по 8й класс;
- «Лучший видеоролик о школьной столовой» - для учащихся с 9го по 11 класс.

4. Тематика Конкурса.

При участии в конкурсе необходимо придерживаться определенной тематики:

Тема № 1 – 100 лет городу Кемерово.(использовать символику, названия улиц, исторические особенности и т.д.)

Тема № 2 – 10 Лет МАУ « Школьное питание» .(использовать символику, школьную тематику, исторические особенности и т.д.)

5. Организация и порядок проведения.

5.1. Для участия в школьном этапе Конкурса учащиеся в зависимости от возрастной категории сдают работы на суд школьного жюри. По результатам Конкурса определяются 3 победителя от школы:

1. Один ученик в возрастной категории с 1го по 4ый класс, разработавший «Лучшие названия для школьного меню» с учетом заданной тематики.
2. Один ученик в возрастной категории с 5го по 8й класс, разработавший « Лучшее школьное меню» с учетом заданной тематики.
3. Группа учеников в возрастной категории с 9го по 11 класс, создавшие « Лучший видеоролик о школьной столовой» с учетом заданной тематики.

5.2. Для участия в территориальном этапе конкурса работы победителей школьного конкурса направляются в территориальное управление образования, где из представленных работ выбираются по одной работе от территории по заявленным номинациям.

5.3. Для участия в городском этапе конкурса направляются работы учащихся школ, победившие на территориальном уровне. Жюри городского конкурса выбирает по одной работе из каждой номинации и определяются победители.

6. Требования к содержанию и оформлению Конкурсных работ.

6.1. Названия блюд для школьного меню составляются применительно к школьному меню, действующему в зимний период с 01.11.2017 по 29.02.2018 г. Ученик (с 1го по 4ый класс) , самостоятельно выбирает вариант школьного меню: «Мясной» комплекс, «Молочный» комплекс либо любой другой, действующий в учебном заведении и придумывает свое название к каждому блюду. Название блюд оформляется на листе формата А4 по принципу : содержание блюда- «Название». Оценивается оригинальность названий и соответствие заданной тематике и приемлемое в школьном меню.

6.2. Школьное меню составляется школьником (с 5го по 8й класс) на 10 дней с учетом требований к разработке Школьного меню(Приложение № 1). Оформляется на свое усмотрение с использованием заданной тематики. Оценивается соответствие требованиям (приложение № 1) и оригинальное оформление.

6.3. Видеоролик на тему «МАУ Школьное питание -10 лет!», пропагандирующего здоровое питание в школьной столовой хронометраж ролика не более 3 минут. Оценивается соответствие заданной теме и творческий подход. Видеоролик снимается группой учеников(возраст с 9го по 11 класс), предоставляется на электронном носителе.

Для индивидуальных работ: на конкурс принимаются работы, выполненные на бумажном носителе формата А4 с указанием: Ф.И.О., класс и № учебного заведения конкурсанта.

Для коллективных работ: на конкурс принимаются работы на электронном носителе(флеш-карта), хронометраж не более 3 минут. с указанием: для коллективных работ – класс, № учебного заведения, Ф.И.О. руководителя (классного руководителя) проекта.

7. Конкурсная комиссия.

7.1. Конкурсная комиссия на каждом промежуточном уровне определяется самостоятельно, соответственно в школе и в территориальном управлении образования.

7.2. Для подведения итогов финального этапа городского конкурса создастся конкурсная комиссия в состав которой входят:

- представители управления образования г. Кемерово;
- представители территориальных отделов образования;
- представители МАУ « Школьное питание»;
- представители организаций общественного питания;
- представители родительской общественности.

7.3. Основными функциями Конкурсной комиссии являются:

- осуществление процедуры приема и регистрации конкурсных материалов;
- проведение экспертизы конкурсных материалов участников конкурса;

Определение победителей конкурса.

8. Подведение итогов.

8.1. Награждение победителей состоится в марте 2018 г. (дата мероприятия будет уточняться) на торжественном мероприятии, посвященном празднованию 10 Лет МАУ « Школьное питание»

8.2. Классные руководители классов победителей, принявших в конкурсе активное участие награждаются почетной грамотой от управления образования г. Кемерово.

Организатором конкурса является МАУ « Школьное питание».

Ответственный за проведение конкурса заместитель директора МАУ « Школьное питание» Лесайчук Елена Константиновна телефон: 45-95-12

При составлении меню необходимо выполнять обязательные требования санитарных правил (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях):

1. Примерное меню составляется на период не менее двух недель.
2. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.
3. Энергетическая ценность завтрака – 25 % от среднесуточной потребности в энергии (2350 ккал – среднесуточная потребность в энергии школьника с 7 до 11 лет; 2713 ккал – среднесуточная потребность в энергии с 11 лет и старше).
4. Приготовление блюда меню должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование варки, приготовления на пару, тушения, запекания (исключаются блюда, жаренные во фритюре).
5. Исключать продукты с раздражающими свойствами (острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты).
6. Ежедневно в меню следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.
7. Завтрак должен состоять из закуска, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.
8. Перечень продуктов, которые не допускаются в питании школьников: любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления; кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты); творог и сметана без термической обработки; грибы и продукты из них приготовленные; сырокопченые мясные изделия и колбасы; уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный); кофе натуральный; продукты, содержащие алкоголь; газированные напитки; окрошки и холодные супы, макарон по-флотски; яичница-глазунья; блинчики с мясом и творогом.